

【プロも使える 作っておける料理のもと】目次

【フレンチ・イタリアン】

野菜・きのこ・豆で作る

- プチトマトのマリネ [有馬]
- トマトのマリネ [古屋]
- ドライトマトのマリネ [古屋]
- なすのマリネ [有馬]
- 焼きなすのコンソメ煮 [古屋]
- キャビア・ド・オーベルジーヌ [古屋]
- 焼きパプリカのマリネ [古屋]
- 野菜のピクルス [有馬]
- シュークルート [古屋]
- カレー風味のカリフラワー [古屋]
- かぼちやのローズマリーマリネ [古屋]
- 赤キャベツのマリネ [古屋]
- 赤玉ねぎ、ケッパー、コルニッションのマリネ [古屋]
- キャロットラペ [古屋]
- 根セロリのラペ [古屋]
- ビーツのマリネ [古屋]
- ビーツのマリネ [有馬]
- 長ネギのグリルマリネ [古屋]
- ごぼうのシェリービネガーマリネ [古屋]
- じゃがいものクリーム煮 [古屋]
- 里いものコンフィ [古屋]
- 竹の子のブロード煮 [有馬]
- 玉ねぎのコンフィ [古屋]
- グレッグ [古屋]
- タブレ [古屋]
- 万願寺唐辛子のオイル煮 [有馬]
- ししとうのペペロナータ [有馬]
- 白菜と玉ねぎの煮込み [古屋]
- ラタトゥユ [古屋]
- ズッキーニのカボナータ [有馬]
- 塩きのこ [有馬]
- きのこベーコンのマリネ [古屋]

豆のトマト煮込み [古屋]

豆の煮込み [有馬]

レンズ豆 (ランティュー) のサラダ [古屋]

白いんげん豆のピューレ [有馬]

肉・チーズで作る

蒸し鶏 [古屋]

鶏手羽元のコンフィ [有馬]

鶏砂肝のコンフィ [古屋]

豚肉の味噌漬 [有馬]

肉じゃが [有馬]

蒸し鶏のドレッシング和え [有馬]

鶏ときのこの煮込み [有馬]

ミートソース (トマト入り) [有馬]

サルシッチャ [有馬]

牛肉の時雨煮 [有馬]

鶏肉の時雨煮のテリーヌ [有馬]

リエット [古屋]

パルミジャーノの胡麻油漬 [有馬]

魚介で作る

まぐろのマリネ [古屋]

さんまの甘辛煮 [有馬]

魚のエスカベッシュ [古屋]

ほっけのマンテカート [有馬]

たこの燻製のマリネ [古屋]

いかのマリネ [古屋]

調味料

塩昆布とドライトマト [有馬]

干しえびとちりめんじゃこ [有馬]

香草パン粉 [有馬]

【和食】

野菜・きのこ・植物性食品で作る

蒸し大根 [関口]

ローストトマト [関口]

焼きパプリカ [関口]

なすのオランダ煮 [吉岡]

しもつかれ [関口]
浅漬け [吉岡]
たたききゅうり昆布風味 [吉岡]
ししとうじゃこ煮 [吉岡]
炊いた干し椎茸 (香信) [関口]
焼いた原木椎茸 [関口]
刻みなめこ [関口]
水切り豆腐 [関口]
凍らせ豆腐 [関口]
炊いたかんぴょう [関口]
焼いた昆布 [関口]
海苔の佃煮 [吉岡]
蒸し蕎麦の実 [関口]

魚介で作る

鮭フレーク [吉岡]
いわし梅煮 [吉岡]
鯛のアラのほぐし身 [関口]
するめいか (胴とワタ) [関口]
するめいか (ゲソとエンペラ) のソース漬け [関口]
いかの昆布締め [吉岡]
いかの時雨煮 [吉岡]

肉・卵で作る

牛もも肉の治部煮 [吉岡]
鶏胸肉の甲州煮 [吉岡]
鶏挽き肉の時雨煮 [関口]
錦紙玉子 [関口]

調味料

煮切り醤油 [関口]
甘酢 [関口]
合わせ酢 [関口]
生姜酢 [吉岡]
梅だれ [吉岡]
納豆だれ [吉岡]
焼きだれ (魚用) [吉岡]
焼きだれ (肉用) [吉岡]
八分ずりの胡麻 [関口]

【中華】

魚介・肉で作る

- ゆでえび（塩水蝦） [井桁]
- ゆで鶏（白鶏） [井桁]
- ゆで豚（白肉） [井桁]
- スペアリブの香料煮（滷排骨） [井桁]
- 肉味噌（炸醬） [井桁]

野菜で作る

- たたききゅうりの四川香り漬け [井桁]
- 大根の醤油漬け 漢方みかんの香り [井桁]

調味料

- ねぎソース（葱油） [井桁]
- ねぎ山椒ソース（椒麻） [井桁]
- 干しえび入り豆板醤（金鈎豆板醬） [井桁]
- 豆豉唐辛子（豆豉辣椒） [井桁]
- 胡麻ペースト（芝麻醬） [井桁]

補足レシピ